

Boris Champy

Élévation 424, Crémant de Bourgogne, Extra Brut AOP

 2022, 750 ml

 Frankreich, Burgund

 Crémant

 9910225104

 Aligoté

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt
Fish & Chips (Fisch)

Als Aperitif zu Gougères (vegetarisch)

Lauwarmer Ziegenkäse mit Zitronenzeste, Honig und gerösteten
Mandeln (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 31.01.2026

Farbe

Goldgelb mit lebendiger Perlage

Nase

Dieser Crémant verbindet im Duft eine saftige und satte gelbe Frucht, die sich mit Hefenoten und ein wenig gebrannten Zucker verbindet (wobei ich hier nur die Aromatik meine und nicht die Süße). Es ist ein Crémant, der reif wirkt, ein wenig Wachs erkennen lässt, dazu reife Zitrusnoten und ein wenig Gestein.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich der Eindruck dieses reinsortigen *Aligoté* fort. Es ist ein reifer, gelbfruchtiger saftiger Crémant, der einerseits druckvoll wirkt, andererseits wieder einen Hauch von Karamell und mürbem Apfel mitbringt.